



杜哈磨坊红葡萄酒 2011

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Pauillac, 波尔多, 法国

波亚克产区位于波尔多以北约40公里处，坐落在吉伦特河口的左岸。波亚克从吉伦特河口和源自中央高原、比利牛斯山脉的多样土壤之中受益良多，将出色的天气、地质条件融于一身，最终得以酿出品质冠绝之佳酿。

风土：杜哈米隆的葡萄园几乎就是拉菲古堡在西侧的延伸，位于与拉菲卡许阿德台地一脉相承的米隆坡地上。酒庄拥有76公顷的葡萄田。土壤为混有风成砂的细砾石，下层土为第三纪的石灰岩。

■ 年份总结

2011年的气候很不寻常，这让我们和技术团队一直保持谨慎，且调动了他们的所有专业技能。

春季和夏季的角色发生了对调：一个阳光尤为充足且干燥的春季，造成了非比寻常的早熟；之后的夏季有着一个缺乏阳光的7月，以及一个比往常更为潮湿的8月。随后，在准备采收时，一场大冰雹于9月1日降临至波亚克北部和圣爱斯泰夫地区，另采收计划有所变化。受影响的田块最先得到收获，不过没有受到重大损失，因葡萄已经完全成熟了！

■ 酿造工艺

拉菲罗斯柴尔德杜哈磨坊根据波尔多传统酿造工艺制成，继除梗和破皮的工序后，在水泥或不锈钢酒罐中发酵。发酵期间的温度被控制在30 °C。之后，进行为期三周的浸渍，定期淋皮，从而确保逐步又柔和地提取出单宁。

苹果酸乳酸发酵后，葡萄酒被导入已陈过两款葡萄酒的法国橡木桶中，开始10个月的陈酿。

■ 品酒笔记

鼻中充满花香，是卡本妮苏维翁的特点。

有着黑色水果、桑椹的特点。口感直爽，浓密。

尾香清新，有着优美的圆润度。



技术信息

葡萄：赤霞珠 52%，梅洛 48%

产量：47 hL/ha

酒精度：12.5 % vol.

总酸度：3.35 g/l